

## Event Management

### 100 anni Rieper – Rieper S.p.A. Vandoies di Sotto – 400 ospiti

#### Bevande

- > Prosecco di Conegliano
- > Sciroppo di fiori di sambuco
- > Succo di mela bio del maso Zölhof
- > Acqua minerale

#### **Ore 11 circa, arrivo degli ospiti.**

#### **Aperitivo all'aperto in Piazza dei Molini.**

**Lungo tavolo allestito con candide tovaglie e 400 calici di spumante. In successione vengono servite piccole prelibatezze offerte su un tagliere di legno della lunghezza di un metro.**

Formaggio fresco al rosmarino e prosciutto di montagna su pane alla mela fatto in casa



Bocconcini di pane integrale con speck e formaggio fresco al crescione



Pancetta affumicata tradizionale e paté di olive nere su Vinschgerle (pane di segala altoatesino) tostato



Spiedini con mortadella, carciofi e pane alle olive fatto in casa



Involtini di manzo affumicato con ricotta, pinoli e rucola



Carne di cervo affumicata con caprino fresco, mele, ginepro e Schüttelbrot (schiacciata di pane di segala)



Patatine, grissini, prosciutto crudo e Brezen (ciambella salata) per i bambini

#### **Ore 12.30 circa**

Gli invitati vengono accompagnati per la prima volta all'interno del tendone.

Lunga tavolata imbandita a festa, apparecchiata con semplicità e in stile tradizionale.

Il pane preparato da noi, con la collaborazione del fornaio dell'azienda Rieper, viene servito in una grossa cesta che passerà tra i tavoli.

I bambini sono i primi a mangiare: proponiamo loro un piatto di pasta o in alternativa una pizza.

#### **Un primo e un secondo discorso ufficiale...**

#### **Benedizione del pane. (?)**

#### **Viene servito il pranzo.**

Mezzelune di patate fatte in casa con funghi porcini, formaggio maturo di montagna e burro al timo



Classico filetto intero di angus in crosta al rosmarino con salsa di ottimo vino rosso, purea di sedano rapa e canederli al tovigliolo

- > Kerner, Tenuta Köfererhof,  
Novacella
- > Pinot Nero  
cantina convento di Novacella,  
Bressanone

Per i vegetariani: lasagne alle verdure

#### **Presentazione dei 100 anni di storia dell'azienda.**

Buffet di dessert a lume di candela, allestito nella nuova sala.

#### **Spillatura della birra bavarese, apertura bar e musica.**

**E, quando tutti credono che la festa stia ormai volgendo al termine...**

taglio di una torta gigante, capienti cesti colmi di krapfen, caffè e dolci

